

BOCADITOS DE CHORIZO

-Denominación comercial: bocaditos de chorizo

-Clasificación comercial: Preparado de carne

-Composición: 95% de carne de pollo, pan rallado, huevo pasteurizado, sal, y aditivo de chorizo

Marca comercial bajo la que se elabora y envasa: Embutidos Bujalance, S.L. "Higuera"

-Proceso de elaboración:

Recepción y almacenamiento de materia prima cárnica (0 a +7°C)

Acondicionamiento de la carne de pollo (manual)

Picado de la carne de pollo (picadora)

Amasado (amasadora)

Almacenamiento en cámara de masas durante 12 horas (0 a +1°C)

Formación y moldeado de la pieza

Encolado y empanado del bocadito (encoladora-empanadora)

Ultracongelados: son introducidos los productos recién elaborados a través de una cinta de transporte directamente de la encoladora y empanadora, y van saliendo de este ya congelados, ya que se trata de un túnel de nitrógeno líquido que trabaja a -75° C y esos productos van directamente a través de esa cinta a la sala de envasado y una vez allí son envasados.

Refrigerados: refrigerados en cámara entre 0 y +5°C y envasados en bandejas con cubierta de plástico retráctil alimentario o en cajas de polímero expandido con su tapadera

Envasado y etiquetado de bandejas o cajas (manual)

Almacenamiento de ultracongelados en cámara de congelación a -18°C y de refrigerados entre 0 y +4°C

Venta y distribución

-Presentación y envasado: preparado cárnico de forma esférica envasado según gusto del consumidor en cajas de cartón o de polímero expandido así como en bandejas de termosellado polímero expandido con cubierta de plástico alimentario (polietileno) en la termoselladora.

Etiquetado: identificación de la empresa, código de barras, denominación del producto, lista de ingredientes, fecha de fabricación, fecha de duración mínima e instrucciones de conservación. Marca de identificación, que consiste en un sello ovalado con la leyenda "ESPAÑA" o "ES" en la parte superior, el N.R.S.A, 10.15671/CO en la parte central y las siglas C.E. en la parte inferior.

Condiciones de almacenamiento: Refrigerados entre 0 y +4°C y Ultracongelados a -18° C.

Condiciones de transporte: vehículo frigorífico a Tª refrigeración (Tª: 0-4°C) o congelación (Tª< -18°C) según proceda

Destino final previsto para el producto: Consumo tras ser cocinado

Modo de empleo: Freír en abundante aceite a 150°C. Una vez descongelado el producto no volverlo a congelar.

Características del número de lote: El nº de lote se compone de seis dígitos que coinciden con la fecha de envasado sin guiones, los dos primeros corresponden al día de envasado, el tercero y cuarto al mes y el quinto y sexto al año.

Fecha de caducidad o consumo preferente: 10 días (refrigerado) o 18 meses (congelado)

Número de Registro Sanitario: 10.15671/CO

Criterios de seguridad microbiológicos:

Según Reglamento CE 2073/05 los límites microbiológicos son los que se detallan a continuación:

- Preparados de carne de ave:
 - Escherichia coli: n=5, c=2, m=500, M=5x10³ (final del proceso de fabricación)
 - Salmonella: n=5, c=0, Ausencia/25g (productos comercializados durante su vida útil.

Criterios de seguridad para productos físicos y alérgenos:

- Ausencia de contaminantes físicos, tales como fragmentos del material de envase o embalaje, o de la maquinaria utilizada en el procesado del producto, como vidrio, metal, plástico, tornillos, juntas, etc..., que se incorporan accidentalmente al alimento en el proceso productivo. Así como materias extrañas que puedan acompañar a las materias primas, como piedras, ramas, restos de huesos, dientes, etc...
- Ingredientes alérgenos: Es de obligada información al consumidor en el etiquetado del producto de todos los ingredientes que este lleve, incluso cuando forman parte de un ingrediente compuesto, haciendo especial mención cuando se trata de sustancias consideradas como posibles alérgenos (según Lista oficial europea de sustancias alergénicas).

Información Nutricional

No se ha realizado estudio de información nutricional a dicho producto por ser un producto que no se elabora actualmente, pero en el momento en que un cliente vaya a realizar pedidos se le hará, para su correcto etiquetado.